UMLUFTOFEN

DUO22

ARTIKEL-NR. 61097

LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG UND DIE SICHERHEITSHINWEISE VOR DER ERSTEN VERWENDUNG GRÜNDLICH DURCH!

DEMA-VERTRIEBS GMBH • IM TOBEL 4 • 74547 ÜBRIGSHAUSEN
WWW.DEMA-VERTRIEB.COM

© DEMA VERTRIEBS-GMBH

LETZTE AKTUALISIERUNG: 23.07.2015

Inhaltsverzeichnis

1 SICHERHEITSHINWEISE 3

1-1 Bestimmungsgemäße Verwendung 4

1-2 Piktogrammerläterung 4

2 INBETRIEBNAHME UND ALLGEMEINE HINWEISE 4

3 BEDIENUNG 5

3-1 Allgemein 5

3-2 Bedienfeld 5

4 FUNKTIONEN 5

4-1 Warmhalten 5

4-2 Backen (Unterhitze) 5

4-3 Backen (ober- und Unterhitze) 6

4-4 Grillen (Unterhitze) 6

4-5 Braten mit Umluft 6

5 REINIGUNG 7

6 PROBLEMBEHEBUNG 7

7 ENTSORGUNG 7

8 TECHNISCHE DATEN 7

9 DETAILDIAGRAMM 8

10 TEILELISTE 8

11 CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 9

1 SICHERHEITSHINWEISE

- Änderungen die dem technischen Fortschritt dienen, können ohne Vorankündigung vom Hersteller getätigt werden und sind eventuell in der Bedienungsanleitung noch nicht berücksichtigt.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf Vollständigkeit und Funktion.
- Nehmen Sie niemals ein defektes oder funktionsunfähiges Gerät in Betrieb! Kontaktieren Sie den Hersteller oder lassen Sie das Gerät von einem qualifizierten Fachmann kontrollieren.
- Arbeiten Sie immer mit Bedacht und der nötigen Vorsicht!
- Wenden Sie auf keinen Fall übermäßige Gewalt an!
- Bei falscher oder unsachgemäßer Anwendung kann es zu Beschädigungen des Gerätes und Verletzungen von Personen führen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen verwendet werden, die körperlich oder geistig beeinträchtigt sind.
- Das Gerät darf nur für den konzipierten Zweck verwendet werden. Es wird keine Verantwortung übernommen für Beschädigung des Gerätes oder Verletzungen von Personen, die durch falsche oder unsorgsame Anwendung herbeigeführt wurden.
- Vor Anschluss an das Stromnetz prüfen Sie, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Es besteht die Gefahr von Verbrennungen, gehen Sie deshalb sorgsam und mit Bedacht vor. Nehmen Sie sich vor **heißen Oberflächen** des Gerätes in Acht!
- Lassen Sie niemals das Netzkabel über scharfe Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und offenen Flammen fern.
- Untersuchen Sie den Stecker und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Sollte das Kabel oder der Stecker beschädigt sein, muss es von einem qualifizierten Fachmann ausgetauscht werden.
- Legen Sie niemals das Gerät oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte das Gerät trotzdem ins Wasser fallen, muss der Netzstecker sofort von der Stromversorgung getrennt werden und das Gerät vor dem weiteren Gebrauch von einem Fachmann überprüft werden. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
- Beim Reinigen des Gerätes immer zuerst den Netzstecker ziehen. Solange das Gerät mit der Stromversorgung verbunden ist, steht es immer noch unter Elektrizität.
- Vor der Reinigung muss das Gerät vollständig abgekühlt sein.
- Das Gerät niemals auf feuchtem Boden verwenden.
- Den Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
- Das Netzkabel nur am Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nie am Netzkabel tragen.
- Wird ein Verlängerungskabel benötigt, muss dieses für die entsprechende Leistung geeignet sein, ansonsten kann es zu Überhitzung von Kabel und/oder Stecker kommen.
- Verlegen Sie das Kabel, sowie ein evtl. benötigtes Verlängerungskabel so, dass ein darüberstolpern nicht möglich ist.
- Versuchen Sie **niemals** das Gerät selbst zu reparieren! Kontaktieren Sie einen Elektriker!
- Beim Benutzen muss das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzeresistenten Fläche stehen.

- Stellen Sie das Gerät ausreichend weit entfernt von brennbaren bzw. explosionsfähigen Gegenständen, Flüssigkeiten und Gasen auf!
- Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
- Tragen Sie zum Schutz vor Verbrennungen Schutzhandschuhe (Ofenhandschuhe).
- Lagern Sie keine Gegenstände im Ofen.
- Falls das Türglas einen Sprung oder tiefe Kratzer hat, verwenden Sie den Ofen nicht!
- Verwenden Sie nur geeignetes hitzebeständiges Zubehör.
- Halten Sie einen Abstand zu Wänden und anderen Objekten ein, so dass eine freie Luftzirkulation um das Gerät stattfinden kann.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf den Ofen. **Brandgefahr!!**
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Medikamenten oder Alkohol stehen.
- Verwahren Sie Verpackungsteile (Folien, Plastikbeutel, Styropor, etc.) nur an Orten auf, die Kindern insbesondere Säuglingen nicht zugänglich sind! Da Verpackungsteile oft nicht erkennbare Gefahren bergen (z. B. Erstickungsgefahr).

1-1 BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

- Der Umluftofen eignet sich zum Zubereiten (Backen, Braten, etc.) von Lebensmitteln.
- Der Umluftofen ist nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt.

1-2 PIKTOGRAMMERLÄTERUNG

Warnung vor heißen Oberflächen!

2 INBETRIEBNAHME UND ALLGEMEINE HINWEISE

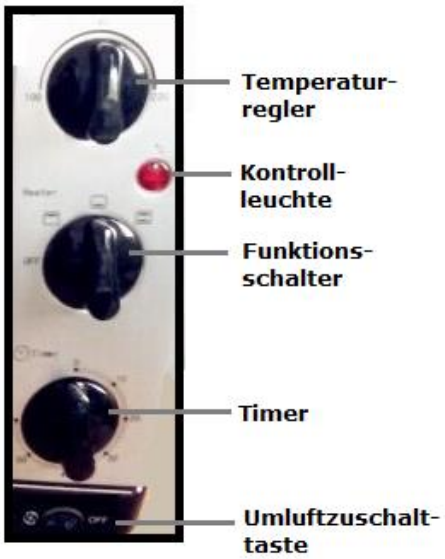
- Stellen Sie den Ofen auf eine stabile, ebene und ausreichend hohe (70-90 cm) Arbeitsfläche. Der Ofen sollte auf eine feuerfeste Unterlage (z.B. aus Metall) gestellt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass genügend Platz seitlich und hinter dem Ofen ist, damit die Abluft frei zirkulieren kann.
- Öffnen Sie den Umluftofen und entfernen Sie die zum Schutz aufgetragenen Schutzfolien bzw. Styroporeinlagen.
- Bevor Sie den Umluftofen zum ersten Mal benutzen, sollte Sie diesen reinigen (siehe Kapitel 5).
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
- Schalten Sie den Ofen für ca. 30-60 Minuten bei 200-230°C ein. Dabei kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist ganz normal und kein Grund zur Beunruhigung. Durch das erste Aufheizen des Ofens werden fabrikationsbedingte Rückstände entfernt.
- Öffnen Sie die Tür des (heißen) Ofens stets mit geeigneten Topf- bzw. Ofenhandschuhen.
- Nach Beendigung der Nutzung lassen Sie die Tür des Ofens offen, damit der Ofen besser abkühlen kann und trennen Sie das Gerät von der Steckdose.

3 BEDIENUNG

3-1 ALLGEMEIN

- Heizen Sie den Ofen immer einige Minuten vor.
- Back- und Grillzeiten variieren stark, je nach Ausgangstemperatur des Backguts, des persönlichen Geschmacks, etc. Die angegeben Backzeiten in Rezepten oder auf Verpackungen (z.B. von Pizzen) sind Richtwerte. Nur durch Ausprobieren werden Sie nach einiger Zeit die ideale Temperaturen bzw. Backzeit für das jeweilige Backgut herausfinden.

3-2 BEDIENFELD



4 FUNKTIONEN

4-1 WARMHALTEN

- Stellen Sie den Funktionsschalter auf und schalten Sie die Umluft zu.
- Stellen Sie die Temperatur auf die niedrigste Stufe ein.
- Schieben Sie den Ofenrost in den Ofen (mittlere Stufe) und das Warmhaltegut auf den Rost.
- Falls Sie das Warmhaltegut für länger als 20-30 Minuten warmhalten wollen, empfiehlt es sich, dieses mit Alufolie abzudecken.
- Lassen Sie das Warmhaltegut nicht zu lange im Ofen, da dieses sonst trotz Alufolie austrocknet!

4-2 BACKEN (UNTERHITZE)

- Diese Funktion ist geeignet für: Obsttorten, Kuchen, Puddings, Quiches, etc.
- Schieben Sie den Ofenrost in den Ofen (untere Position).
- Stellen Sie den Funktionsschalter auf und schalten Sie die Umluft zu.
- Stellen Sie die Temperatur auf die gewünschte Gradzahl ein.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Backzeit ein.

4-3 BACKEN (OBER- UND UNTERHITZE)

- Diese Funktion ist geeignet für: Pizzen, Überbackenes, Fisch, etc. Diese Funktion stellt das „traditionelle" Ofen-Backen dar.
- Schieben Sie den Ofenrost in den Ofen (mittlere Position).
- Stellen Sie den Funktionsschalter auf .
- Stellen Sie die Temperatur auf die gewünschte Gradzahl ein.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Backzeit ein.
- Warten Sie bis die eingestellte Temperatur erreicht wurde (rote Kontrollleuchte brennt) und stellen Sie erst jetzt das Backgut in den Ofen.
- Falls das Backgut bereits vor der eingestellten Zeit fertig ist, drehen Sie den Timer-Schalter auf die Position 0.

4-4 GRILLEN (UNTERHITZE)

- Diese Funktion ist geeignet für: Hackfleisch/Hamburger, Bratwurst; aber auch zum „Bräunen" von z.B. Hawaii-Schnitzeln, etc.
- Schieben Sie den Ofenrost in den Ofen (obere Position).
- Stellen Sie das Backblech als Fett-Auffangschale unten in den Ofen rein. Wir empfehlen zusätzlich noch 1-2 Tassen Wasser in den Backblech zu gießen, um Rauch und verbranntes Fett zu vermeiden.
- Stellen Sie den Funktionsschalter auf .
- Stellen Sie die Temperatur auf die gewünschte Gradzahl ein.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Backzeit ein.
- Heizen Sie den Ofen ca. 5 Minuten auf, die Tür dabei einen Spalt geöffnet.
- Stellen Sie das Grillgut in den Ofen, schließen Sie die Tür, aber lassen Sie einen Spalt weit offen.
- Denken Sie daran, dass Grillgut zwischendurch zu wenden!
- Falls das Grillgut bereits vor der eingestellten Zeit fertig ist, stellen Sie den Timer-Schalter auf die Position 0.

4-5 BRATEN MIT UMLUFT

- Diese Funktion ist geeignet für: Fleisch-Hauptgerichte, Bratkartoffeln, Gebäck, etc.
- Schieben Sie den Ofenrost in den Ofen (mittlere Position).
- Stellen Sie den Funktionsschalter auf und schalten Sie die Umluft zu.
- Stellen Sie die Temperatur auf die gewünschte Gradzahl ein.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Backzeit ein.
- Warten Sie bis die eingestellte Temperatur erreicht wurde (rote Leuchte) und stellen Sie erst jetzt das Bratgut in den Ofen.
- Denken Sie daran, dass Grillgut zwischendurch zu wenden!
- Falls das Bratgut bereits vor der eingestellten Zeit fertig ist, drehen Sie den Timer-Schalter auf die Position 0.
- **HINWEIS**: Wenn die Bratzeit mehr wie 2 Stunden beträgt, müssen Sie den Timer neu setzen, da dieser nur bis zu 2 Stunden eingestellt werden kann.

5 REINIGUNG

HINWEIS: Reinigen Sie den Umluftofen nach JEDER Nutzung!

- Schalten Sie den Ofen aus, lassen Sie den Ofen abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät von der Steckdose.
- Reinigen Sie bei Bedarf den Ofen mit einem weichen Tuch, Schwamm oder einer Nylonbürste und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keinesfalls Reinigungswolle (Topfreiniger, Stahlwolle) oder aggressive Reinigungsmittel, diese Mittel können die Oberfläche der Wände des Ofens beschädigen.
- Die herausnehmbaren Teile wie Rost, Backblech und Krümelblech können Sie rausholen und z.B. in der Spülmaschine reinigen. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie diese wieder in den Ofen legen!

6 PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE LÖSUNG
Ofen heizt nicht bzw. ungenügend.	Überprüfen Sie ob alle elektrischen Komponenten sachgemäß angeschlossen sind.
	Überprüfen Sie, ob die Temperaturregler auf die richtige Temperatur eingestellt sind.
	Rufen Sie einen qualifizierten Elektriker zur Hilfe.
Kurzschluss/ Elektrischer Schlag.	Trennen Sie das Gerät sofort von der Steckdose.
	Rufen Sie einen qualifizierten Elektriker zur Hilfe.
Brandgeruch	Trennen Sie das Gerät sofort von der Steckdose.
	Rufen Sie einen qualifizierten Elektriker zur Hilfe um die elektrischen Anschlüsse zu überprüfen.
Ungleichmäßiges Backergebnis.	Überprüfen Sie den Zustand der Heizspiralen, möglicherweise ist ein Austausch erforderlich. Kontaktieren Sie hierzu einen qualifizierten Elektriker.

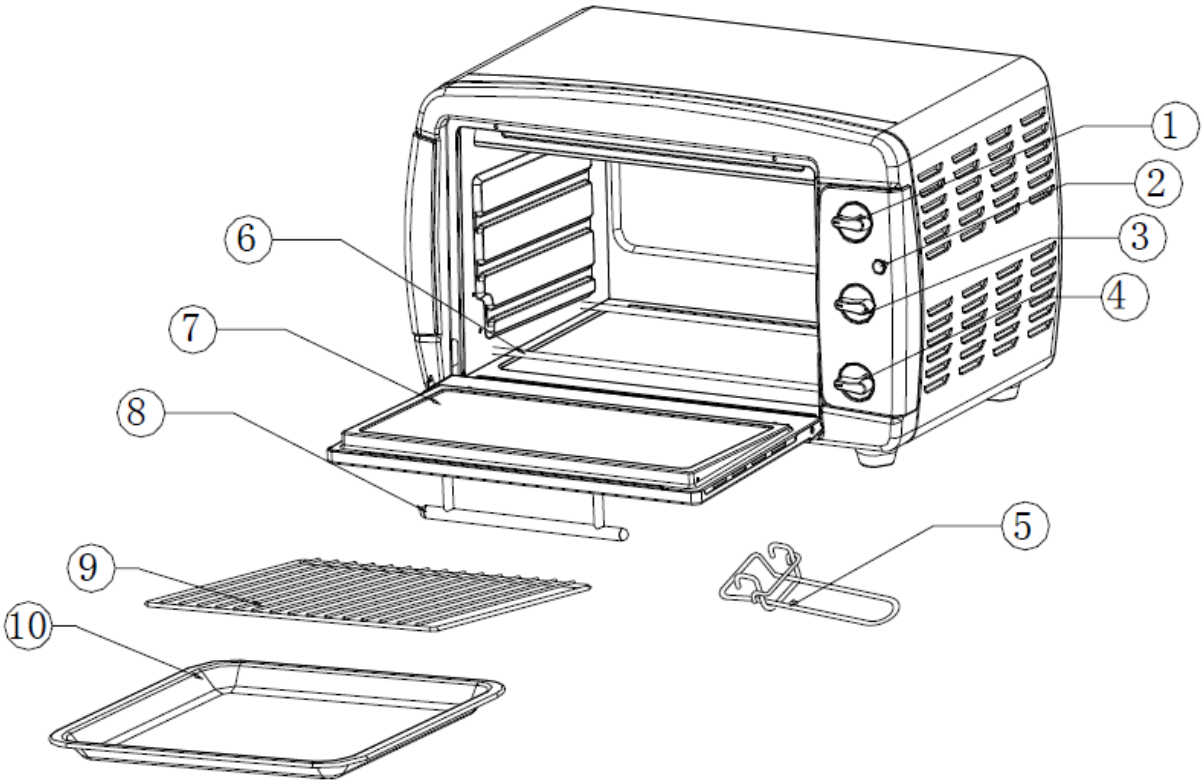
7 ENTSORGUNG

Im Falle der Entsorgung dieses Gerätes wenden Sie sich bitte an die DEMA Vertriebs-GmbH, Ihren lokalen Händler oder einen lokalen Wertstoffverwerter.
Führen Sie das Gerät keinesfalls einer kommunalen Sammelstelle zu!
Entsorgen Sie das Gerät keinesfalls über den normalen Hausmüll!
Sie leisten damit einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Umwelt.

8 TECHNISCHE DATEN

Elektrischer Anschluss	230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	1300 W
Temperaturbereich	100-230 °C
Schutzklasse	I
Timer-Spektrum	0-60 min.
Ofenvolumen	ca. 22 Liter
Innenmaße	326 x272 x 258 mm
Außenmaße	446 x 336 x 294 mm

9 DETAILDIAGRAMM



10 TEILELISTE

NR	BEZEICHNUNG	STK
1	Thermostat-Drehschalter	1
2	Thermostat Betriebsleuchte	1
3	Funktionswahl-Drehschalter	1
4	Timer-Drehschalter	1
5	Griffzange	1
6	Heizelement	1
7	Doppelglastür	1
8	Türgriff	1
9	Ofenrost	1
10	Backblech	1

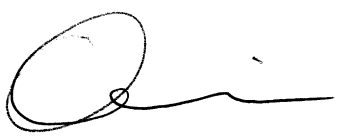
11 CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

EU-Konformitätserklärung
EU Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, **DEMA-Vertriebs GmbH**
We herewith declare **Im Tobel 4, 74547 Übrigshausen, Germany**

Dass das nachfolgend bezeichnete Gerät aufgrund seiner Konzipierung und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen den EU-Richtlinien entspricht.
That the following Appliance complies with the appropriate basic safety and health requirements of the EU Directive based on its design and type, as brought into circulation by us.

Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung des Gerätes verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.
In case of alteration of the machine, not agreed upon by us, this declaration will cease to be valid.

Bezeichnung des Geräts: *Machine Description:*	**Umluftofen DUO22**
Artikel-Nr.: *Article-No.:*	**61097**
Einschlägige EU-Richtlinien: *EU-Directives:*	**2004/108/EG** **2006/95/EG**
Angewandte harmonisierte Normen: *Applicable harmonized standards:*	**EN 55014-1:2006+A1** **EN 55014-2:1997+A1+A2** **EN 61000-3-2:2006+A1+A2** **EN 61000-3-3:2008** **EN 60335-1:2012** **EN 60335-2-9:2003+A1+A2+A12+A13** **EN 62233:2008**
Zertifikatsnr.: *Certificate number.:*	**AE 50223594 0001** **AN 50259713 0001**
Prüfberichtnr.: *Testreport number.:*	**16022866 004** **16022864 018**
Prüfinstitut: *Testing institut:*	**NB 0197**
Dokumentenverantwortlicher: *Responsable for Documents:*	**Romeo Gut** **Birkichstrasse 6** **74549 Wolpertshausen**
Ort: *Place*:	**Übrigshausen**
Datum: *Date:*	**23.02.2015**
Herstellerunterschrift: *Authorised Signature*:	
Angaben zum Unterzeichner: *Title of Signatory:*	**Hr. Abendschein, Geschäftsführer**